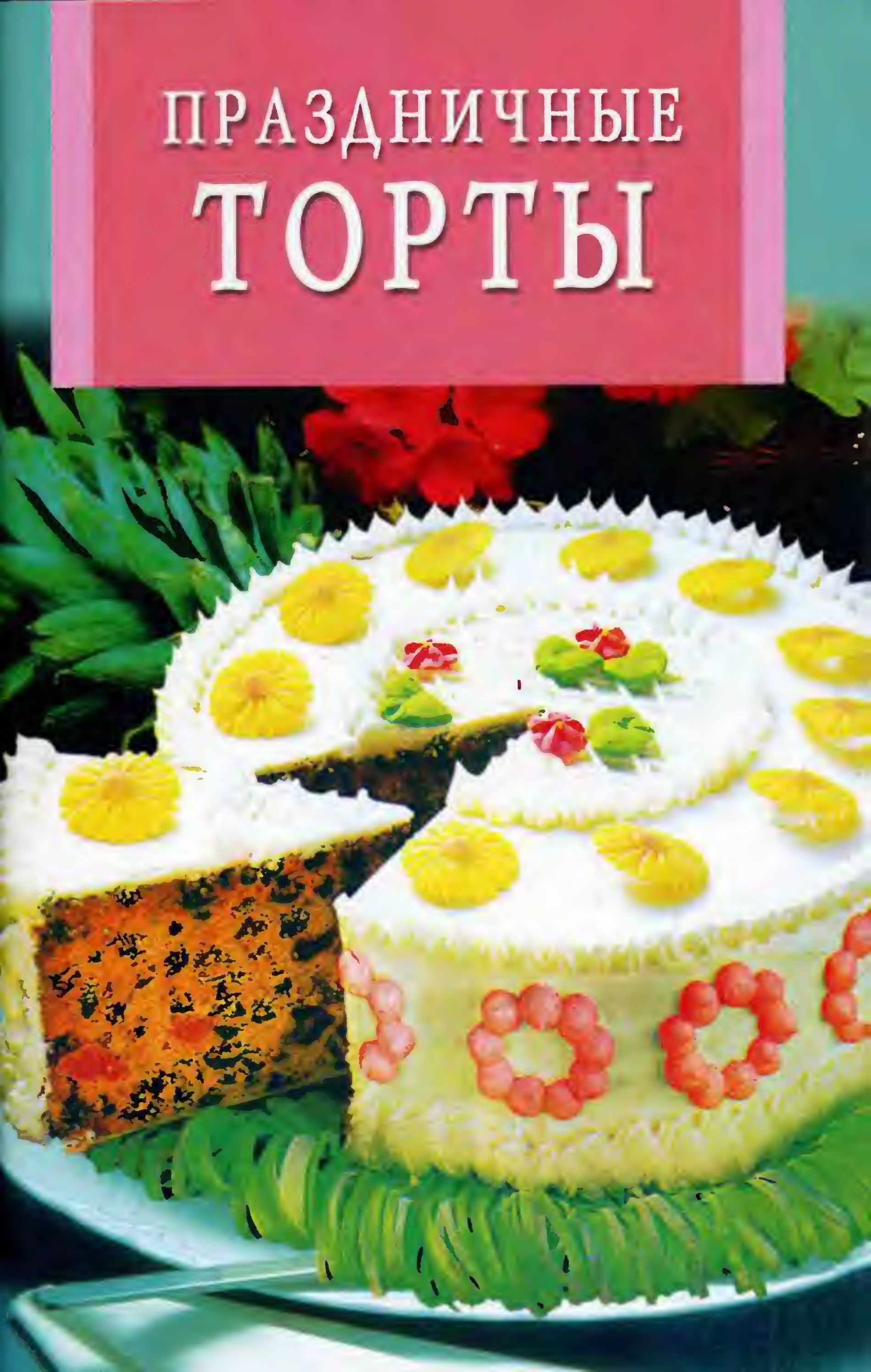

ПРАЗДНИЧНЫЕ
ТОРТЫ

ПРАЗДНИЧНЫЕ ТОРТЫ

Ростов-на-Дону
ИД Владис
2005

ББК 36.91
П 68

Серия «Искусство кулинарии»

П 68 **Праздничные торты.** — Ростов н/Д: Издательский дом «Владис», 2005. — 64 с.
ISBN 5-9567-0059-9

Торт является украшением любого праздничного стола. Каждая хозяйка хочет порадовать близких и гостей вкусным и красивым тортом, вложив в его приготовление частицу своей души.

Из многообразия рецептов мы отобрали наиболее оригинальные и аппетитные: бисквитные и слоеные, сливочные и фруктовые, воздушные из безе и нежнейшего творога — они смогут удовлетворить самый взыскательный вкус.

ББК 36.91

ISBN 5-9567-0059-9

ТОРТ «МЕЧТА»

➢*Для бисквитного теста: 100 г сливочного масла, 6 яиц, 6 ст. ложек муки, 80 г крахмала, 1 ч. ложка тертой цедры лимона.*

➢*Разъемная форма диаметром 26—28 см, бумага для выпекания или пергамент.*

Сливочное масло нарезать кусочками, растопить на горячей водяной бане и слегка остудить, но не давать затвердеть. Отделить белки от желтков. Яичные белки взбить в крепкую пену.

Нагреть духовку до температуры 150 °С.

Яичные желтки и 6 ст. ложек теплой воды взбить в густую пену. Постепенно всыпать сахарный песок, при этом продолжая активно взбивать до образования светлого, густого крема.

Добавить в желтковую массу взбитый белок, аккуратно перемешивая снизу вверх. Смешать муку с крахмалом, тертой лимонной цедрой и растопленным сливочным маслом. Все ингредиенты соединить. Затем вымесить тесто при помощи миксера на самой медленной скорости.

Разъемную форму смазать жиром или застелить бумагой для выпекания. Тесто выложить в форму и разровнять кулинарной лопаточкой. Корж выпекать в духовке в течение 35 минут до золотисто-коричневого цвета.

Остудить, опрокинув корж на решетку для пирога.

➢*Для начинки: 1 пакет сухого крема, 3—4 ст. ложки сахара, 1 стакан молока, 800 г смеси красных ягод (клубники, малины, смородины); 1 пакетик (100 г) миндальных листочков.*

Порошок крема и 2 ст. ложки сахара растворить в молоке. Помешивая, нагреть, чтобы масса загустела. Остудить, временами перемешивая.

Ягоды перебрать, вымыть под струей воды и очистить. Посыпать сверху 1—2 ст. ложками сахара. Затем оставить на 30 минут пустить сок.

Миндальные листочки обжарить на сковороде без добавления жира.

Откинуть ягоды на сито, собрать стекший сок и слить его в отдельную посуду.

Стекший сок упарить, загустить при необходимости крахмалом.

Оформление торта. Бисквит намазать кремом и выложить ягоды. Кондитерской кисточкой покрыть весь торт густым соком. По краям и бокам плотно прижать миндальные листочки.

По желанию украсить торт дольками фруктов.

Для приготовления можно использовать консервированные или замороженные ягоды.

ТОРТ «КАПУЧЧИНО»

➢*Для теста: 125 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 яйца, 200 г муки, 50 г крахмала, 2 ст. ложки какао-порошка, 4 ст. ложки молока, 3 ст. ложки миндального ликера, порошок разрыхлителя.*

Взбить сливочное масло с сахаром и яйцами. Добавить муку, крахмал, разрыхлитель, какао, молоко и ликер.

Выпекать основу в круглой форме или на противне при 180 °С в течение 25—30 минут.

➢*Для начинки: 1 слой — 500 г консервированной черешни без косточек, 250 мл сока, 25 г крахмала, 2 ст. ложки сахара.*

➢*Несколько ягод оставить для украшения.*

Сок, крахмал и сахар размешать и при помешивании довести до кипения, добавить черешню, еще раз довести до кипения, охладить.

➢*2-й слой — 500 г творога, 100 г сахара, 20 г желатина, 200 мл 35%-ных сливок, 5 ст. ложек кофе капуччино, 2—3 ст. ложки какао-порошка для посыпки торта.*

Творог смешать с сахаром, ввести предварительно замоченный желатин, взбитые сливки и кофе. Все тщательно перемешать.

Оформление торта. На плоское блюдо выложить основу из теста, закрепить бортик от разъемной формы или из плотной бумаги. Выложить слой черешни, разровнять, поставить на 3 часа в холодильник.

На застывший черешневый слой выложить творожную начинку, разровнять тонким ножом, смоченным теплой водой. Поставить на 1—1,5 часа в холодильник.

Готовый торт посыпать через ситечко какао, украсить целыми ягодами.

ТОРТ «СЕРЕБРЯНАЯ СВАДЬБА»

➢*Для сливочного теста: 400 г ядер грецких орехов, $1^1/_2$ стакана сливок, 800 г сахара, 12 яиц, 1 чашка молотых сдобных сухарей.*

Истолченные грецкие орехи растирать с 1/2 стакана сливок около часа, затем прибавить сахар и, добавляя по одному желтки яиц, продолжать растирать. Всыпать просеянные сдобные молотые сухари, осторожно ввести взбитые в пену белки. Разложить тесто в две формы и выпекать в горячей духовке около получаса.

➢*Для сливочного крема: 1 стакан густых сливок, 100 г сахара, 100 г ядер молотых грецких орехов.*

Взбить сливки, постепенно добавить сахар и молотые орехи.

➢Для орехово-миндального крема: 100 г молотого миндаля, 200 г молотых орехов, 200 г сахара, 4 желтка, 1 белок, ром.

Смешать вместе миндаль, орехи и сахар, добавить желтки и белок, и размешивать на паровой или водяной бане до загустения. В слегка остывшую массу влить 1 рюмку рома.

Оформление торта. Большое плоское блюдо смазать слоем приготовленного крема, с миндалем, уложить на него один выпеченный и остывший корж. Нанести на него свежеприготовленный сливочный крем с орехами и положить сверху второй корж торта. Поверхность и бока торта смазать оставшимся миндальным кремом, хорошо разровнять и дать застыть в холодильнике. Затем в самом центре торта оформить небольшую выемку, поставить в нее приготовленный из фольги маленький стаканчик и влить в него ром или спирт. Подавая хорошо охлажденный торт на стол, погасить свет и поджечь ром.

ТОРТ БЕЗЕ С ШОКОЛАДОМ

➢Для безе: 8 яиц, $3^1/_2$ стакана сахара.

Приготовить безе: взбить белки в густую пену, всыпать весь сахар и осторожно вымешать ложкой сверху вниз. Круглую форму смазать маслом, на дно положить вырезанный по форме дна лист бумаги. Смазать маслом, посыпать мукой и из кондитерского мешочка через широкую трубку высадить половину приготовленного теста спиралью так, чтобы между рядами был просвет приблизительно в 1 см. Заполненную форму поставить в холодную духовку, сделать самый маленький огонь и печь 45 минут — 1 час,

чтобы тесто хорошо просохло и поднялось. Остальное тесто поставить в холодильник.

Готовое тесто выложить бумагой вверх и аккуратно снять бумагу. Если бумага не будет отходить, смочить ее холодной водой. Освободившуюся форму охладить, выложить ее дно бумагой, разложить так же — спиралью — вторую половину теста.

➢Для шоколадного теста: 3/4 стакана сахара, 70 г сливочного масла, 150 г шоколада, 8 белков, 140 г муки.

Выпеченную вторую лепешку вынуть и в той же форме, застланной бумагой, испечь шоколадное тесто, приготовленное из растертого с маслом разогретого шоколада. Взбитые в крутую пену белки смешать с сахаром и постепенно растереть с шоколадной массой, смешать осторожно с мукой. Шоколадное тесто печь в духовке со средним жаром.

➢Для крема: 6 желтков, 2 стакана сливок, 1 пакетик порошка ванильного сахара; $1^1/_4$ стакана сливок, 300 г шоколада, 400 г масла сливочного.

Приготовить крем: желтки растереть с сахаром и натертым шоколадом, разбавить сливками, поставить на паровую баню и, мешая, проварить до густоты. Остудить, положить ванильный сахар и постепенно втереть размягченное масло.

Оформление торта. Шоколадный корж разрезать пополам. Нижнюю лепешку смазать кремом, на нее положить лепешку безе, снова крем, на него шоколадную лепешку, смазать кремом и сверху положить лепешку из безе. Из кондитерского мешочка через узорный наконечник сплошь закрыть бока торта кремом, верх оставить белым.

ТОРТ «ФРАНКФУРТСКИЙ ВЕНОК»

➢*Для теста: 3/4 стакана муки, 3/4 стакана картофельного крахмала, 4 яйца, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара, тертая цедра 1 лимона, ванилин, 1 ч. ложка пекарского порошка.*

➢*Для прослойки: 1 стакан вишневого варенья или ягод из вишневого компота.*

➢*Для миндальной крошки: 1/2 стакана сахара, 1 стакан миндаля, сливочное масло.*

Взбить масло или маргарин с сахаром, ввести по одному яйца и пряности, смешанные с мукой и пекарским порошком, а также крахмалом. Тесто сразу выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями кексовую форму с отверстием-трубкой посередине.

Выпекать в прогретой духовке сначала на среднем огне, затем на маленьком 40—50 минут.

Полуостывшую лепешку выбить из формы на пирожковую доску или решетку. После того, как тортовая основа хорошо остынет, разрезать ее острым ножом на 3 пласта. Нижнее кольцо покрыть сначала вишневым вареньем или вишнями из компота, затем кремом, сверху положить среднее кольцо, намазать его кремом и покрыть третьим кольцом. Сверху торт покрыть кремом и украсить миндальной крошкой.

➢*Для крема: 2 ст. ложки муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, ванилин.*

Для приготовления крема яйцо растереть с сахаром, добавить муку, перемешать, влить кипящее молоко, затем проварить на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая. В остывший молочный

крем втереть взбитое масло, добавить ванилин, можно 1 столовую ложку рома.

Для приготовления миндальной крошки измельченный миндаль смешать с сахаром, выложить на жестяную или чугунную сковороду и прогревать на небольшом огне, пока смесь слегка не зарумянится, а сахар не расплавится. Полученную массу сразу вылить на смазанную сливочным маслом подогретую тарелку и охладить. Затем разломить на куски и раздробить в ступке или скалкой.

ТОРТ-МЕРЕНГА «АРКТИКА»

➢*Для бисквитной основы торта: 1/4 стакана сахара, 5 яиц, 1/2 стакана муки.*

Приготовить бисквит, взбивая яйца с сахаром на водяной бане. Затем массу охладить и перемешать со свежепросеянной мукой. В подготовленную форму диаметром 20—25 см, выстланную промасленной бумагой, влить тесто и выпекать в нежаркой духовке около получаса.

➢*Для меренг: 1 стакан сахара, 5 белков, ванильный сахар по вкусу.*

Яичные белки хорошо взбить, затем добавить ванильный сахар и продолжать взбивать, постепенно добавляя сахарный песок. Полученную массу сложить в кондитерский мешочек или корнетик и отсаживать на противень, выстланный бумагой, круглые или овальные лепешки величиной с яйцо. Можно разделать лепешки столовой ложкой. Выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 110—120 °С около получаса.

➢*Для крема: 1 стакан 35%-ных сливок, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Сливки хорошо охладить и взбить, подсыпая понемногу сахарную пудру.

Оформление торта. На плоское блюдо уложить бисквитный корж, покрыть его слоем айвового или розового варенья, далее уложить слои меренг, промазывая их кремом. Между меренгами сделать украшения из крема, кусочков шоколада и целых очищенных и поджаренных ядер миндаля или лесного ореха.

ТОРТ БЕЛКОВЫЙ «ЮЖНЫЙ ВЕЧЕР»

➢***Для белковой основы торта:*** *2 стакана ядер грецких орехов, 10 белков, 1/5 стакана сахара, 2 ст. ложки молотых сдобных сухарей.*

Очищенные ядра орехов смолоть на мясорубке. Белки взбить с сахаром до образования пышной однородной массы. Добавить в белковую массу молотые сухари и орехи. Подготовить листы кальки и разделать на них круглые или овальные равные по размеру и толщине белковые коржи. Испечь в духовке при слабом нагреве около 2 часов и охладить.

➢***Для крема:*** *2 стакана молока, 10 желтков, $1^1/_2$ стакана сахара, 2 ст. ложки муки, цедра 1 лимона или ванильный сахар по вкусу, 3 ст. ложки порошка какао, 300 г сливочного масла.*

Взбить миксером желтки с сахаром, добавить в конце взбивания 1 стакан холодного молока, ванилин или цедру лимона, муку и размешать до получения однородной массы. Вскипятить оставшееся молоко и вливать в него подготовленную смесь тонкой струйкой, непрерывно помешивая. Прогреть на слабом огне до кипения, получившуюся массу охладить.

Отдельно сварить какао-сироп из 2 ст. ложек молока, 2 ст. ложек сахара и 3 ст. ложек порошка какао. В остывший крем ввести частями размягченное сливочное масло, взбить миксером или венчиком и разделить крем на две равные части: к одной части добавить остывший какао-сироп, хорошо взбить.

Оформление торта. Получившимся светлым кремом промазать коржи, осторожно склеить их между собой. Коричневым кремом смазать поверхность и бока торта. Посыпать торт тертым шоколадом и украсить красивыми крупными половинками ядер грецких орехов.

ТОРТ «ЛЕТО»

➢***Для белковой основы торта:*** *4 белка, 1 стакан сахара.*

Взбить белки с сахаром, разделать на кальку 2 коржа одинаковой толщины и выпекать в теплой духовке 1,5—2 часа.

➢***Для начинки:*** *1 кг ягод малины, 2 ст. ложки сахарной пудры.*

Ягоды разделить на 2 части, выбрать для украшения самые крупные красивые ягоды, остальные — размять и смешать с сахарной пудрой или взбить массу миксером.

➢***Для крема:*** *200 г сливочного масла, 2 желтка, 2 ст. ложки сахарной пудры, 2 ст. ложки коньяка.*

Сливочное масло растереть с сахарной пудрой, добавляя по одному желтки, в конце ароматизировать коньяком.

Оформление торта. На нижний корж нанести слой крема, затем слой начинки из малины и еще один слой крема. Сверху положить второй корж нижней корочкой вверх. Покрыть его слоем крема и красиво

уложить подготовленные для отделки торта ягоды малины, слегка втопив их в крем. С помощью кулечка из кальки или кондитерского мешочка нанести по краю коржа тонкой изящный рисунок из крема. На ягоды малины также отсадить понемногу крема.

ТОРТ СЛИВОЧНЫЙ С ЯБЛОКАМИ И РОМОМ

➢***Для теста:*** *180 г муки, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 50 г сахара.*

Смешать муку с сахаром, добавить нарезанное мелкими кусочками масло, взбитое яйцо и при необходимости — 1–2 ст. ложки воды. Быстро и тщательно замесить тесто, скатать его в шар и положить в холодильник на 30 минут. Затем не очень тонко раскатать, перенести на противень с помощью скалки и в нескольких местах проколоть подготовленный пласт теста вилкой.

➢***Для начинки:*** *100 г мелкого сахара, 2 ст. ложки рома или коньяка, 4 спелых яблока, сливочное масло.*

Яблоки очистить, нарезать не очень тонкими ломтиками, подрумянить на сковороде в сливочном масле. Затем посыпать их сахаром и еще немного подержать на огне, чтобы сахар слегка закарамелизовался. Полить яблоки ромом или коньяком и поджечь, охладить, выложить их слоем на тесто, снимая их со сковороды вилкой.

➢***Для крема:*** *100 г мелкого сахара, 100 г сметаны, рюмка рома или коньяка, 1 яйцо, миндаль или орехи по вкусу.*

Взбить яйцо с сахаром, добавить сметану, миндаль или орехи, коньяк и оставшееся при жарении яблок масло. Вылить крем поверх начинки из яблок и

поставить торт в горячую духовку на 40 минут, чтобы поверхность хорошо подрумянилась. Готовый торт подать слегка теплым, обсыпав сахарной пудрой.

ТОРТ «ГРИЛЬЯЖ»

➢***Для теста:*** *8 яиц, 8 ст. ложек сахара, 250 г жареных ядер лесных орехов, 100 г шоколада.*

Яичные желтки и сахар хорошо растереть, добавить молотые жареные ядра лесных орехов, тертый шоколад и крутую пену из белков. Большую форму для выпечки торта смазать маслом, обсыпать мукой, осторожно переложить в нее тесто и выпечь в духовке на среднем огне до готовности.

➢***Для крема:*** *4 желтка, 4 ст. ложки сахара, 100 г крепкого черного кофе, 150 г грильяжа, 200 г сливочного масла.*

Яичные желтки, сахар и черный кофе сварить на пару до получения густой массы, добавить к ней молотый грильяж, растертое в пену сливочное масло и все хорошо перемешать.

➢***Для приготовления грильяжа:*** *250 г сахара, 250 г очищенного жареного миндаля, лимонный сок.*

Сахар без воды подогревать в посуде до тех пор, пока он станет коричневым, добавить к нему очищенный жареный мелко рубленный миндаль и немного лимонного сока. Подержав эту массу несколько минут на огне, вылить ее на смазанную растительным маслом мраморную плиту и смоченным горячей водой лезвием ножа хорошо ее разровнять.

Оформление торта. Торт охладить, разрезать на 2–3 горизонтальных пласта, прослоить и покрыть поверхность и бока торта кремом. Оставшийся грильяж нарезать маленькими квадратиками и украсить ими торт.

ТОРТ «ЯГОДКА»

➢*Для основы: 100 г сливочного масла, 200 г продолговатого бисквитного печенья.*

➢*разъемная форма (диаметр 24 см), пергаментная бумага или бумага для выпекания.*

Разъемный бортик поставить на дно формы. Печенье сложить в плотный пакет и тщательно измельчить с помощью скалки. Вымесить бисквитную крошку со сливочным маслом. Массу переложить в форму и примять.

➢*Для начинки: 750 г клубники, 26 г желатина, 100 г сахара, 2 пакетика ванильного сахара, 1 лимон, 20 мл коньяка, 450 г сливочного йогурта, 250 мл сливок.*

Клубнику почистить, вымыть и обсушить. 500 г ягод клубники нарезать крупными кусками и сделать пюре с помощью миксера или кухонного комбайна. Затем ягодное пюре протереть через сито.

В небольшом количестве холодной воды замочить 10 г желатина.

Смешать пюре, 50 г сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара и коньяк.

Желатин отжать, распустить на среднем огне и по одной ложке добавить к фруктовой массе.

Клубничное пюре, за исключением 3 ст. ложек, выложить ровным слоем на бисквитный корж и поставить в холодильник для застывания.

Замочить оставшийся желатин в холодной воде, отжать его и распустить на среднем огне. Натереть цедру лимона, а из мякоти отжать сок. Лимонный сок и цедру смешать со сливочным йогуртом, 50 г сахарного песка и оставшимся ванильным сахаром. Порциями добавить полученную смесь к желатину.

Взбить сливки в крутую пену и ввести в слегка желированшуюся йогуртовую смесь. Крем выложить поверх клубничной массы и разровнять.

Оставшиеся 3 ст. ложки клубничного пюре тонкими линиями распределить поверх крема. Затем осторожно перемешать с ним, чтобы получился мраморный рисунок. Торт поставить на 2–3 часа в холодильник. Затем снять бортик формы.

➢***Для украшения:*** *100 г темной помадки, листочки мелиссы.*

Оформление торта. Помадку растопить на горячей водяной бане. Переложить в пергаментный кулечек, срезать кончик у кулечка и украсить тонкой линией края торта.

Оставшиеся ягоды клубники выложить в середину, торт украсить листиками мелиссы.

ТОРТ «ФРУКТОВОЕ СЕРДЦЕ»

➢***Для бисквитного теста:*** *60 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яйца, 60 г муки, 1/2 ч. ложки разрыхлителя для теста, 25 г очищенного и мелко натертого миндаля, 30 г сливочного масла.*

➢*1 ст. ложка абрикосового конфитюра, 1 пакетик (25 г) рубленых фисташек.*

Сахар, ванильный сахар и яйца взбить в высокой миске на горячей водяной бане в густую кремообразную массу. Миску поставить на охлажденную кусочками льда водяную баню и мешать до образования белой пены.

Просеять в массу муку с разрыхлителем, добавить миндаль и все осторожно перемешать. В заключение ввести растопленное масло.

Тесто выложить в смазанную жиром форму в виде сердца и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут. Готовый бисквит опрокинуть на решетчатую подставку вместе с формой, оставить на 5 минут, затем форму снять. Бисквит остудить.

➢Для начинки: 375 г свежих ягод, 1 ст. ложка вишневого ликера, вишневой или малиновой водки, 50 г сахара, 200 мл густых сливок, 1 свежий персик, 4 ягоды клубники, листики мяты.

Пока бисквит выпекается, 2/3 ягод залить смесью из сахара и ликера и поставить в холодное место. Сливки взбить с оставшимся сахаром в крепкую пену. Мякоть персика дольками отделить от косточки. Маринованные ягоды выложить в бисквитное сердце, смазать сливками, сверху разложить остальные ягоды, дольки персика и листики мяты.

КЛУБНИЧНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ

➢Для бисквитного теста: 3 яйца, щепотка соли, 90 г сахара, 60 г муки, 30 г крахмала, 1 ч. ложка тертой цедры апельсина.

Белки с солью и 2 ст. ложками сахара взбить в крепкую пену. Желтки, оставшийся сахар и 3 ст. ложки чуть теплой воды взбивать 5 минут до консистенции крема. В крем осторожно ввести взбитый белок, просеять муку и крахмал и добавить апельсиновую цедру.

Дно разъемной формы диаметром 26 см выстлать специальной бумагой для выпечки, в форму выложить тесто. Выпекать в предварительно разогретой до 175 °C духовке около 25 минут.

➢Для крема: 250 г сливочного масла, 4 желтка, 150 г сахарной пудры, мякоть 2 стручков ванили или пакетик ванильного сахара.

Масло растереть до белого цвета. Желтки взбить с сахарной пудрой на теплой водяной бане, постепенно ввести в них масло и взбивать все в течение 5 минут. Добавить ваниль. Испеченный бисквит разрезать на два пласта. Нижний пласт смазать кремом (2—3 ст. ложки крема оставить), накрыть верхним пластом, боковой край смазать оставшимся кремом. Торт поставить в холодное место.

➢Для украшения: 500 г клубники, сок 4—5 апельсинов (400 мл), 1 ст. ложка апельсинового конфитюра, 1 пакетик светлой заливки для торта, 50 г грильяжа.

Клубнику помыть, плодоножки удалить, ягоды нарезать тонкими дольками. Апельсиновый сок с конфитюром уварить до 250 мл и процедить через тонкое сито. Заливку для торта развести небольшим количеством воды, ввести, помешивая, в апельсиновый сироп и вскипятить. Торт залить заливкой (2 ст. ложки заливки оставить). Боковой край торта обсыпать грильяжем. Дольки клубники разложить на торте в виде цветка. Оставшуюся заливку подогреть и полить ею ягоды. Торт поставить в холодное место на 1 час.

При отсутствии заливки для торта приготовить желе из желатина и сока.

ТОРТ «КЛУБНИКА»

➢Для теста: 250 г пшеничной муки, 1 яйцо, 125 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, 1 пакетик ванильного сахара.

➢Разъемная форма (диаметр 26 см), жир для формы.

Замесить тесто из муки, сливочного масла, сахара, яйца, лимонной цедры и 1 пакетика ванильно-

го сахара. Тесто обернуть пищевой пленкой и положить на 30 минут в холодильник.

Нагреть духовку до 180 °С. Дно разъемной формы (диаметр 26 см) смазать жиром. Разделить тесто пополам и раскатать два одинаковых коржа. Один корж переложить в форму. Выпекать в течение 15 минут. Вынуть корж из формы и остудить. Так же выпечь и второй корж. Еще теплым разрезать второй корж на 12 порций.

>*Для начинки:* *14 г желатина, 250 г клубники, 450 г клубничного йогурта, 450 мл жирных сливок, 2 белка, 1 щепотка соли, 150 мл яблочного сока, 3 ст. ложки сгущенного молока, 2 ст. ложки сахарной пудры.*

Желатин замочить в холодной воде. Клубнику почистить и вымыть под струей воды. 6 ягод отложить в сторону, оставшиеся нарезать небольшими кубиками. Йогурт перемешать с 2 пакетиками ванильного сахара. Яблочный сок подогреть. Распустить в нем отжатый желатин и ввести полученную смесь в йогурт. Поставить на 30 минут в холодильник.

Взбить сначала с помощью миксера в крутую пену белок с солью, а затем 350 мл сливок. То и другое вместе с кубиками клубники добавить к йогуртовой массе.

Оформление торта. Неразрезанный корж равномерно смазать 3 ст. ложками сгущенного молока и выложить на него готовый бисквитный корж. Осторожно надеть сверху бортик разъемной формы. Выложить на верхний корж йогуртовый крем. Поставить на 3 часа в холодильник. Выложить сверху на крем нарезанные куски коржа, посыпать сахарной пудрой через ситечко.

Оставшиеся сливки взбить с помощью миксера в крутую пену. Полученной массой наполнить кондитерский мешочек и украсить края торта розочками из сливок. Разрезанные пополам ягоды клубники выложить в сливочные розочки и украсить мятой.

ТОРТ С ГЛАЗИРОВАННЫМ АРАХИСОМ

>*Для основы торта:* *140 г меда, 120 г манной крупы, 120 г сахарной пудры, 80 г сливочного масла, 6 яиц, 1 ст. ложка рома, 1 ч. ложка разрыхлителя, апельсиновая цедра по вкусу, 100 г глазированного арахиса.*

Смешать мед со сливочным маслом и разогреть, перемешивая, на слабом огне. Добавить желтки, сахар, апельсиновую цедру, ром и все тщательно перемешать. Растолочь арахис, смешать его с манной крупой и разрыхлителем. Отдельно взбить в крутую пену белки. Добавлять попеременно в медовую массу арахисовую смесь и белки, каждый раз осторожно перемешивая.

Основу торта выпечь в духовке в подготовленной форме, охладить и разрезать на три горизонтальных пласта. Прослоить каждый пласт масляным кремом с глазированным арахисом, сверху торт покрыть глазурью из рома и украсить по вкусу.

>*Для ромовой глазури:* *200—250 г сахарной пудры, 3 ст. ложки горячей воды, 2 ст. ложки рома.*

Сахарную пудру дважды просеять сквозь сито, смешать с горячей водой и растереть, понемногу добавляя ром, до желаемой плотности глазури.

>*Для глазированного арахиса:* *140 г мелкого сахарного песка, 140 г арахиса.*

Очищенный арахис выдержать немного в духовке, затем при помощи салфетки удалить оболочку. Из сахарного песка сделать жженку, всыпать арахис, выложить теплую массу на мокрую керамическую плитку. Когда масса остынет, тонко ее размельчить.

➢Для арахисового крема: 2 ст. ложки меда, 150 г сливочного масла, 1/8 л молока, 30 г муки, 100 г глазированного арахиса, ванильный сахар по вкусу.

Тщательно смешать молоко, муку, ванильный сахар, поставить на слабый огонь до загустения, не прекращая размешивания. Снять с огня и продолжать размешивать, пока масса не остынет. Добавить растертое с медом сливочное масло и взбивать до получения густого однородного крема. Понемногу ввести в крем толченый глазированный арахис.

ТОРТ МЕДОВЫЙ С ИНЖИРОМ И ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

➢Для основы торта: 150 г меда, 180 г муки, 100 г сахарной пудры, 100 г ядер грецких орехов, 4 яйца, 5 ст. ложек теплой воды, 1/2 ч. ложки толченой корицы и гвоздики, 4 мелко нарезанные ягоды сушеного инжира, сода на кончике ножа.

Взбить мед и желтки до появления пены, прибавить сахар, инжир, пряности и снова взбить, добавляя понемногу воду. Муку смешать с содой и молотыми орехами. Белки взбить в крепкую стойкую пену. Вводить понемногу белки и муку в подготовленную медовую массу, вымешать мягкое тесто. Переложить его в подготовленную форму, выпекать в средне нагретой духовке, проверяя готовность торта заостренной деревянной шпилькой.

➢Для масляно-шоколадного крема: 160 г меда, 250 г сливочного масла, 100 г шоколада, молотая корица по вкусу.

Мед с шоколадом подогреть на пару до полного растворения. Снять с огня и продолжать перемешивать до остывания массы. Добавить сливочное масло и корицу, тщательно перемешать и взбить до образования пены.

➢Для кофейной глазури: 100 г сахарной пудры, 1 ст. ложка очень крепко заваренного кофе, лимонная кислота на кончике ножа.

Тщательно растереть сахар с кофе и лимонной кислотой до образования густой массы.

Оформление торта. Выпеченный торт охладить, разрезать на горизонтальные пласты, прослоить масляно-шоколадным кремом и покрыть кофейной глазурью. Глазурь украсить половинками ядер орехов.

ТОРТ МЕДОВЫЙ «МРАМОРНЫЙ»

➢Для основы торта: 250 г меда, 200 г манной крупы, 7 яиц, 2 ст. ложки рома, 20 г какао-порошка, 60 г ядер грецких орехов, 1/4 ч. ложки аммония, 50 г апельсиновых цукатов, молотая корица по вкусу.

Мед и желтки взбить в пену, прибавить ром, апельсиновые цукаты, аммоний и снова взбить.

Разделить массу на две равные части: к одной части добавить какао-порошок, а к другой — молотые орехи. Белки взбить в крепкую пену. В каждую массу добавлять попеременно половину количества взбитых белков и манной крупы и вымешать тесто. В подготовленную форму вливать понемногу одного и второго теста, чтобы масса получилась «под мрамор».

Выпекать в средне нагретой духовке до готовности, охладить, разрезать на два горизонтальных пла-

ста. Прослоить каждый пласт джемом из абрикосов и абрикосовым кремом. Сверху заглазировать торт «мраморной» глазурью.

Приготовление цукатов. Апельсиновые или лимонные корки нарезать маленькими квадратиками, ромбами, пересыпать мелким сахаром, поставить в холодильник на 1–2 дня. Приготовить густой сахарный сироп, переложить в него подготовленные корки вместе с соком, который они пустили, и варить до загустения. Хранить цукаты в стеклянной банке, предварительно обваляв в сахаре.

*➢**Для абрикосового крема:** 1 ст. ложка меда, 150 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахарной пудры, $1^1/_2$ л молока, 100 г джема из абрикосов, 1 ст. ложка пшеничной муки.*

Смешать молоко, сахар, муку, поставить на слабый огонь, постоянно перемешивая, до загустения. Снять с огня и продолжать помешивать, пока смесь не остынет. Добавить сливочное масло, мед, джем из абрикосов, тщательно перемешать и взбить до однородной массы.

*➢**Для «мраморной» глазури:** 1 белок, 120–150 г сахарной пудры, 20 г какао-порошка.*

Белок тщательно растереть с просеянной сахарной пудрой до получения твердой блестящей пены. Разделить глазурь на две части, в одну часть добавить какао-порошок и растереть.

Нанесение «мраморной» глазури на торт. На еще жидкую белую глазурь, нанесенную на торт, накапать бумажным корнетиком коричневую глазурь. Затем вилкой навести прямые или зигзагообразные линии на свеженанесенную белую глазурь. Дать глазури остыть и подсохнуть.

ТОРТ «ЕВА»

*➢**Для теста:** 1 стакан муки, 6 яиц, 1 стакан сахара.*

*➢**Для карамели:** 1 стакан сахара.*

*➢**Для украшения:** 2 стакана очищенных орехов, лучше фундук, 1 стакан выдержанных в коньяке вишен.*

Желтки растереть с сахаром добела, всыпать муку, выложить взбитые в крепкую пену белки, все осторожно перемешать ложкой сверху вниз. Сделать из плотной хорошо промасленной бумаги маленькие формочки и обсыпать их мукой. В каждую формочку положить по одной чайной ложке теста, поместить их на большой железный лист и поставить в хорошо нагретый духовой шкаф. Когда бисквит подрумянится, формочки вынуть. Остальное тесто испечь в круглой форме или небольшом квадратном противне.

Все испеченные в бумажных формочках бисквитики донышком обмакнуть в крем, затем обвалять в рубленых и обжаренных орехах.

Всыпать в небольшую кастрюльку 1 стакан сахара и поставить на огонь. Как только сахар расплавится и начнет желтеть, тотчас горячей карамелью с помощью кисточки смазать тонким слоем поверх орехов все бисквитики.

Бисквитный корж пропитать вишневым ликером, разведенным холодной кипяченой водой, смазать кремом, а сверху разложить глазированные карамелью бисквитики, положив под каждый из них по чайной ложке крема и по несколько штук «пьяной» вишни. Оставшимся кремом из кондитерского мешочка с узорным наконечником украсить торт сверху по линиям соприкосновения бисквитиков, так же украсить борта торта.

➢*Для крема: 1 стакан молока, 6 яиц, 2 стакана сахара, 2 ст. ложки какао-порошка, 500 г сливочного масла.*

Желтки растереть с сахаром добела, всыпать какао, влить горячее молоко. Поставить кастрюлю с этой смесью в большую кастрюлю с кипящей водой, помешивая, прогревать смесь до тех пор, пока она не загустеет. Остудить.

Масло взбить добела, втереть в него желтковую массу, добавить ванилин и по одному прибавить белки, непрерывно взбивая.

ТОРТ «РОКОКО»

➢***Для основы торта:*** *5 яиц, 1 стакан мелкого сахара, 1 ст. ложка молотых сдобных сухарей, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка молотых ядер орехов, 1 ст. ложка какао-порошка.*

Растереть яичные желтки с сахаром добела, последовательно добавить взятые по полной (с горкой) столовой ложке муку, молотые орехи и какао. Ввести небольшими порциями, размешивая массу, взбитые в крепкую пену белки яиц, осторожно перемешать и вылить тесто в подготовленную (смазанную маслом и обсыпанную молотыми сухарями) форму или небольшой противень с высокими краями. Выпекать в средне нагретой духовке до готовности, не открывая ее до окончания выпечки.

➢***Для крема:*** *1/2 л молока, 4 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сахара, 150 г сливочного масла, 1 чашка сахарной пудры, ванильный сахар по вкусу.*

Проварить до загустения на слабом огне, непрерывно размешивая, молоко с сахаром и мукой. Охладить, смешать с маслом, предварительно взбитым с сахарной пудрой в течение получаса.

Оформление торта. Остывший корж разделить на 2 горизонтальных пласта и прослоить их достаточно толстым слоем крема. Соединить пласты вместе и слегка уплотнить руками. Оставшийся крем нанести на поверхность и бока торта и дать хорошо застыть в холодильнике. Поставить торт в холодильник не менее, чем на 3—4 часа. Подавая на стол, украсить торт взбитыми с сахарной пудрой сливками.

ТОРТ ПЕСОЧНЫЙ С АПЕЛЬСИНОВЫМИ ДОЛЬКАМИ

➢***Для песочной основы торта:*** *180 г муки, 150 г мелкого сахарного песка, 180 г сливочного масла, 2 желтка, апельсиновая цедра по вкусу.*

Смешать муку с сахаром, добавить взбитые желтки и быстро замесить тесто. Хорошо охлажденное масло нарезать мелкими кусочками и, добавляя его в тесто, продолжать размешивать. Получившееся рассыпчатое тесто положить в холодильник на сутки.

Отделить от подготовленного теста небольшой кусочек, раскатать из него тонкую «колбаску». Остальное тесто раскатать в пласт по величине формы или сковороды, в которой будет выпекаться основа торта.

Уложить подготовленный пласт теста в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму, а тестяной жгут уложить по краю пласта теста и слегка прижать. Проколоть подготовленный пласт в нескольких местах вилкой и выпекать в средне нагретой духовке, прикрыв листом тонкой бумаги, чтобы тесто не под-

горело при выпечке. Получившийся корж охладить и обильно покрыть ванильным кремом.

➢Для крема: 1 стакан молока, 4 полных ст. ложки сахара, 2 желтка, 1 полная ч. ложка муки, ванильный сахар по вкусу.

Муку поджарить на сухой сковороде до легкого пожелтения, охладить, смешать со взбитыми желтками яиц. Влить в подготовленную массу тонкой струйкой кипящее молоко с сахаром, быстро размешивая. Не прекращая мешать, прогреть массу на слабом огне до загустения, не давая ей закипеть. В готовый крем положить по вкусу ванильный сахар и, хорошо перемешивая, охладить.

Приготовление желе и оформление торта. Из сока апельсина, лимона и сахара, взятых по вкусу, сварить достаточно густой сироп. Опустить в загустевший сироп дольки апельсина и мандарина, слегка прогреть и хорошо охладить. К сиропу добавить предварительно замоченный желатин, довести до кипения и охладить до начала загустения. Вынуть дольки из сиропа, красиво уложить их по всей поверхности покрытого кремом и хорошо охлажденного торта и залить желе. По желанию вместе с дольками цитрусовых можно украсить торт ломтиками консервированных фруктов или целыми ягодами из варенья.

ТОРТ БИСКВИТНЫЙ С ВИШНЯМИ

*➢**Для основы торта:** 75 г муки, 75 г кукурузного крахмала, 150 г сахара, 4 яйца, 1/2 плитки шоколада, 80 г горячей воды, 2 ч. ложки соды или аммония, 2 ч. ложки ванильного сахара.*

Желтки яиц смешать с горячей водой, сахаром и

ванильным сахаром и растереть до образования пены. Добавить растопленный на водяной бане шоколад, взбитые в пену белки яиц, муку, крахмал, соду и быстро замесить тесто. Дно и стенки круглой формы смазать маслом, застелить промасленной пергаментной бумагой, переложить в нее тесто и выпекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке 35–40 минут, определяя готовность торта деревянной лучинкой. При необходимости прикрыть торт сверху смоченной водой белой бумагой. Готовый торт охладить, разрезать на 3 горизонтальных пласта.

*➢**Для начинки из вишни:** $1^1/_2$ кг вишни, 250 г сахара, 100 г вишневой настойки или водки, 30 г кукурузного крахмала.*

Вишни промыть, удалить косточки, слегка протушить с сахаром и откинуть на сито. Получившийся сок разбавить вишневой настойкой или водкой, размешать в нем кукурузный крахмал и вскипятить. В горячий сироп снова положить ягоды, оставив немного для отделки торта, слегка прогреть, снять с огня и хорошо охладить.

*➢**Для начинки из сливок:** 500 г 35%-ных сливок, 15 г желатина, 150 г сахарной пудры, 5 ст. ложек вишневой настойки или водки.*

Сливки хорошо взбить, добавить вишневую настойку и сахарную пудру. Предварительно замоченный в воде желатин растворить на водяной бане и тонкой струйкой, постоянно взбивая, добавить к сливкам. Готовую начинку поставить в холодильник, чтобы она слегка загустела.

Оформление торта. На нижний пласт торта уложить половину ягод вишни, сверху распределить равномерным слоем 1/3 начинки из сливок, положить

средний пласт и слегка уплотнить руками. Далее уложить вторую половину ягод, половину оставшейся начинки из сливок, накрыть третьим пластом торта и снова слегка уплотнить. Верх и бока торта обмазать оставшимися взбитыми сливками, обсыпать тертым шоколадом и украсить вишнями из начинки. Готовый торт хорошо охладить.

ТОРТ КЛУБНИЧНЫЙ ЖЕЛИРОВАННЫЙ

*➢**Для основы торта:** 120 г сахара, 4 яйца, немного соли, 1 ч. ложка лимонной цедры, 60 г муки, 60 г картофельного крахмала, 1 ст. ложка водки.*

В белки добавить немного мелкой соли и взбить их в крутую стойкую пену. Желтки взбить в пену с сахаром и цедрой лимона, добавить, размешивая муку и крахмал, осторожно ввести взбитые белки. Бисквитное тесто перемешать снизу вверх, добавив водку.

Подготовить небольшой противень, смазать маслом или застелить пергаментной бумагой, вылить на него тесто, равномерно распределив по всей поверхности.

Выпечь бисквит до готовности в горячей духовке и осторожно опрокинуть противень с бисквитом на застеленный белой бумагой стол. Дать бисквиту остыть, не снимая с него противень — так он останется более влажным и не будет крошиться. Если бисквит выпекался на пергаментной бумаге, снять ее.

*➢**Для клубничного желе:** 750 г свежей клубники, 100 г сахарной пудры, 30 г желатина, 1 стакан густых сливок.*

Желатин залить небольшим количеством сливок, разведенных холодной кипяченой водой, дать разбухнуть и затем распустить его на слабом огне. Из половины вымытой и очищенной клубники, смешанной с сахаром, приготовить в миксере пюре. Взбить сливки и осторожно вмешать в них клубничное пюре и полностью растворившийся желатин. Как только желе начнет застывать, добавить в него нарезанную четвертинками оставшуюся клубнику.

Оформление торта. Бисквитную основу уложить на блюдо, нанести на нее ровным слоем полузастывшее желе, выровнять поверхность смоченным в горячей воде длинным тонким ножом и поставить в холодильник. Застывший торт перед подачей на стол оформить украшениями из взбитых сливок и целых ягод клубники, обсыпать сахарной пудрой.

ТОРТ КОФЕЙНЫЙ «МОККО»

*➢**Для бисквитного теста:** 6 яиц, 150 г сахарной пудры, щепотка соли, по 75 г муки и крахмала, 2 ст. ложки холодной воды, ваниль по вкусу.*

Желтки отделить от белков и взбить до получения густой пышной массы. Добавить ванилин, муку, крахмал, просеивая их понемногу в желтки и хорошо каждый раз перемешивая, влить холодную воду. Белки взбить в густую пену, осторожно ввести в подготовленную массу в два приема.

Вылить тесто в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму и выпекать в духовке при температуре 150–175 °С около 40 минут. Вынуть готовый бис-

квит из формы, охладить и разрезать на три горизонтальных пласта.

➢Для крема: 2 желтка, 200 г сахарной пудры, 2 ст. ложки воды, 3—4 капли лимонного сока, 340 г сливочного масла, 3 ч. ложки растворимого кофе, 150 г грецких орехов.

Смешать в небольшой кастрюльке сахар, воду, лимонный сок и кипятить до получения сиропа «тонкая нитка» (сироп должен выливаться из ложки тоненькой струйкой, не прерываясь на капли). Взбить желтки, постепенно вливая горячий сироп и не прекращая взбивать. Добавить растворимый кофе, нарезанное мелкими кусочками размягченное при комнатной температуре масло и все взбить до получения однородной массы.

Оформление торта. Орехи смолоть в кофемолке или миксере, половину нормы всыпать в крем и перемешать. Каждый пласт и аккуратно обрезанные бока торта смазать кремом. Обсыпать готовый торт сверху и с боков оставшимися молотыми орехами, украсить узорами из крема, целыми ядрами орехов и зернышками кофе. Торт хорошо охладить.

КЛЮКВЕННЫЙ ТОРТ

➢Для песочного торта: 200 г муки, 100 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 ст. ложка сметаны, ванилин или тертая лимонная цедра по вкусу.

Из всех продуктов приготовить песочное тесто, не размешивая его долго, иначе тесто получится очень рассыпчатым. Из готового теста выпечь тестяную форму-корзинку: слой теста уложить в форму, разровнять руками, слегка подняв его на края формы. Выпечь в горячей духовке до легкого подрумянивания, следить, чтобы тесто не пересохло.

➢Для бисквитного теста: 8 яиц, 4 ст. ложки муки, 4 ст. ложки крахмала, 8 ст. ложек сахара, ванилин по вкусу.

Бисквитное тесто приготовить холодным способом: желтки осторожно отделить от белков, добавить 6 ст. ложек сахара, ванилин и хорошо взбить. Белки взбивать, постепенно добавляя оставшийся сахар. При взбивании желтковой массы добавлять в нее постепенно пену взбитых белков и вводить муку и крахмал. В конце приготовления осторожно ввести оставшуюся белковую пену и перемешать. Подготовленное бисквитное тесто вылить на обильно смазанный маслом (до 0,5 см) противень, разровнять и выпекать в умеренно нагретой духовке до подрумянивания.

➢Для клюквенного желе: 1/3 стакана клюквенного сока, 3/4 стакана воды, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка желатина, 200 г протертого клюквенного варенья, 2 стакана сливок, ванилин по вкусу.

Желатин залить 1/3 стакана воды, дать разбухнуть, затем растворить в оставшейся горячей воде, добавить сахар и клюквенный сок. Отдельно взбить сливки с сахаром и ванилином.

Оформление торта. Готовому бисквиту дать остыть в течение 6—8 часов, затем смазать клюквенным вареньем. На плоское блюдо уложить песочный пласт, смазать его взбитыми сливками. Подготовленный бисквитный пласт нарезать на полоски шириной 4—5 см

и скатать одну из них плотным рулетиком. Положить рулетик в середину песочного пласта и следующие полоски бисквита закручивать вокруг него. Торт смазать вареньем, залить остывшим желе, бока украсить взбитыми сливками и хорошо охладить.

ТОРТ «ШАРЛОТТ»

➢*Для теста: 1 стакан муки, 2 яйца, 3/4 стакана сахара, 2 ст. ложки какао-порошка.*

➢*Для пропитки: 1/2 стакана сладкого крепкого натурального черного кофе.*

➢*Для украшения: 1 ч. ложка бисквитной крошки, 2 ст. ложки жареных ядер орехов.*

Желтки соединить с сахаром и взбить до увеличения первоначального объема примерно вдвое. Отдельно взбить предварительно охлажденные белки сначала медленно, а затем быстро, до увеличения их объема в 4–5 раз. Взбитую массу из желтков и сахара быстро перемешать с мукой и, продолжая интенсивно мешать, добавить взбитые белки.

Бисквит выпечь, охладить в течение нескольких часов и тонким ножом разрезать на 2 или 3 слоя, пропитать сладким натуральным кофе, прослоить кофейным кремом. Верхний слой покрыть шоколадным кремом, украсить орехами и посыпать бисквитной крошкой.

➢*Для крема «Шарлотт»: 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1/2 ч. ложки ванильного сахара, 2 ч. ложки крепкого процеженного кофе.*

Молоко и 1/2 нормы сахара, помешивая, нагреть

до кипения. Оставшийся сахар и яйца в течение 1 минуты растирать венчиком и затем тонкой струей влить в эту смесь подготовленное молоко.

Выдержать при температуре 95 °С на водяной бане, чтобы смесь слегка загустела, т. е. 4–5 минут, а затем процедить через сито. После этого охладить до 20–22 °С и, взбивая, постепенно добавить размягченное сливочное масло. В конце взбивания добавить ванильную пудру, коньяк или ром, охлажденный кофе. Взбивать 20–30 минут. Яично-молочную смесь можно приготовить проще: довести до кипения смесь сахарного песка, яиц и молока, после чего сироп процедить и охладить до 20 °С.

➢*Для сливочно-шоколадного крема: 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка сгущенного молока, ванильного сахара на кончике ножа, 2 ч. ложки какао-порошка.*

Масло взбить с сахарной пудрой, смешанной с какао, добавить сгущенное молоко и ванильный сахар.

ТОРТ МИНДАЛЬНЫЙ «К ЮБИЛЕЮ»

➢*Для теста: 400 г миндаля, 600 г сахара, 300 г муки, 5 желтков.*

Мелко истолочь очищенный миндаль, положить его в кастрюлю с сахаром и мешать на сильном огне. Когда масса начнет отставать от кастрюли, выложить ее на стол, смешать с желтками и мукой. Получившееся тесто уложить в подготовленную форму, распределив его по дну и стенкам формы. Выпечь подготовленную тестяную основу в духовке на среднем огне до легкого подрумянивания.

➢Для начинки: 5 белков, 70 г сахара, 400 г пюре из персиков или абрикосов, 1 стакан сливок.

Абрикосовое или персиковое свежеприготовленное пюре смешать со взбитыми в пену белками, добавить взбитые сливки, осторожно перемешать.

Оформление торта. Вынуть форму с тестяной основой из духовки, положить в нее абрикосовую начинку. Сверху покрыть взбитыми в крепкую пену белками и засыпать сахаром. Вновь поставить форму с тортом в духовку, сделать совсем слабый огонь и выпекать еще около часа. Готовый торт охладить и дать постоять при комнатной температуре не менее 3 часов.

ТОРТ КОФЕЙНЫЙ С РОМОВЫМ КРЕМОМ

➢Для основы торта: 3 яйца, 100 г молока, 100 г сахара, рюмка рома, тертая лимонная цедра, 100 г муки, 50 г молотых сухарей, 1/3 порошка-разрыхлителя.

Желтки, молоко и сахар хорошо вымешать, добавить муку, молотые сухари, разрыхлитель, ром, лимонную цедру и крепкую пену 2 белков. Выложить массу в подготовленную для выпечки торта форму и выпечь в нежаркой духовке до готовности.

➢Для крема: 2 яйца, 4 ч. ложки муки, 120 г сахара, 1 ст. ложка рома, 50 г крепкого черного кофе, 50 г сливочного масла.

Из желтков, муки, сахара, рома и черного кофе сварить на водяной бане, постоянно размешивая, густую массу. Охладить, добавить растертое добела сливочное масло, взбитые в крепкую пену белки и крем хорошо взбить.

Оформление торта. Остывший торт разрезать по горизонтали на несколько пластов, прослоить их кремом, поверхность и бока торта так же покрыть кремом, хорошо охладить.

ТОРТ ШОКОЛАДНО-КОФЕЙНЫЙ С ЛИМОННОЙ ГЛАЗУРЬЮ

➢Для основы торта: 100 г сахара, 3 яйца, 40 г муки, 40 г крахмала, 120 г какао-порошка, 1 ч. ложка соды, смешанной с кристаллами лимонной кислоты.

Растереть сахар с желтками. Муку смешать с какао и содой, выложить смесь в желтковую массу и перемешать. Белки взбить в крутую пену и осторожно соединить с тестом, перемешивая его ложкой снизу вверх. Влить тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, разровнять и поставить в духовку, нагретую до 120 °С. Через 15 минут поднять температуру духовки до 140 °С, выпекать бисквит до готовности (духовку во время выпечки не открывать), затем вынуть его горячим из формы и охладить на решетке.

➢Для крема: 50 г ореха фундук, 4 желтка, 100 г сахара, 4 ст. ложки растворимого кофе, 125 г шоколада, 100 г сливочного масла.

Очищенные орехи обжарить на сухой сковороде, сделав сильный огонь, 2—3 минуты, затем дать остыть, потереть их между ладонями, чтобы снять тонкую шелуху, и не слишком мелко размолоть в миксере или мельнице. В кастрюлю с толстым дном положить яичные желтки, сахарный песок и кофе, смешать деревянной лопаточкой и разогреть смесь на водяной бане, постоянно помешивая.

Снять кастрюлю с водяной бани, положить в смесь предварительно размягченный шоколад, тщательно перемешать и охладить. Затем массу взбить, добавляя понемногу размягченное масло и размолотые орехи.

>*Для глазури: 250 г сахарной пудры, сок 1 маленького спелого лимона, немного яичного белка.*

В сахарную пудру добавить белок и лимонный сок и тщательно растирать до тех пор, пока не получится белая непрозрачная глазурь.

Оформление торта. Подготовленную основу разрезать вдоль на 2 пласта, нижний пласт намазать кремом. Верхний пласт и боковые части торта смазать тонким слоем абрикосового варенья, сверху нанести ножом слой глазури.

Торт хорошо охладить, чтобы глазурь застыла.

ТОРТ ФРУКТОВЫЙ С ОРЕХОВЫМ КРЕМОМ

>*Для основы торта: $1^1/_2$ стакана сахара, 200 г сливочного масла, 3/4 стакана молока, 50 г какао-порошка, 4 ст. ложки (с верхом) муки, 1 пакетик разрыхлителя для теста, 1/2 стакана мелко толченых ядер грецких орехов, по 1 ст. ложке изюма, мелко нарезанного инжира, апельсиновых или мандариновых цукатов, 4 белка, 4 желтка.*

В небольшую кастрюлю всыпать сахар, какао-порошок и размешать. Добавить сливочное масло, молоко, все взбить и прогреть до кипения. Затем снять с огня, отделить 3/4 стакана получившейся смеси (для оформления готового торта) и хорошо охладить ее. К

остальной массе, так же охлажденной, последовательно добавить, при непрерывном взбивании, желтки, муку, смешанную с разрыхлителем, толченые орехи, изюм, инжир и цукаты. Осторожно ввести взбитые в крепкую пену белки (прибавляя белки, смесь размешивать очень легко).

Приготовленное тесто выложить в смазанную маслом и выстланную бумагой тортовую форму и выпекать в средне нагретой духовке до готовности. С готового бисквита снять бумагу, охладить его и разрезать по горизонтали на 2 пласта.

>*Для крема: 100 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры, 2 желтка, ванильный сахар и лимонная цедра, 3/4 стакана орехов, 2 ст. ложки молока.*

Растереть сливочное масло с сахарной пудрой, добавить (по одному) желтки, ванильный сахар и лимонную цедру по вкусу. Непрерывно растирая смесь, добавить по ложечке толченые или молотые орехи, смешанные с молоком.

Приготовленным кремом прослоить пласты бисквита, сверху торт покрыть оставшейся масляной смесью и посыпать тертым шоколадом.

ТОРТ-МЕДОВИК «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

>*Для основы торта: 140 г меда, 120 г манной крупы, 120 г сахарной пудры, 80 г сливочного масла, 6 яиц, 1 ст. ложка рома, 1 ч. ложка разрыхлителя, апельсиновая цедра по вкусу, 100 г глазированного арахиса.*

Смешать мед со сливочным маслом и разогреть, перемешивая, на слабом огне. Добавить желтки, са-

хар, апельсиновую цедру, ром и все тщательно перемешать. Растолочь арахис, смешать его с манной крупой и разрыхлителем. Отдельно взбить в крутую пену белки. Добавлять попеременно в медовую массу арахисовую смесь и белки, каждый раз осторожно перемешивая. Основу торта выпечь в смазанной жиром и выстланной бумагой форме.

➢*Для ромовой глазури: 200—250 г сахарной пудры, 3 ст. ложки горячей воды, 2 ст. ложки рома.*

Сахарную пудру дважды просеять сквозь сито, смешать с горячей водой и растереть, понемногу добавляя ром, до желаемой плотности глазури.

➢*Для глазированного арахиса: 140 г мелкого сахарного песка, 140 г арахиса.*

Очищенный арахис выдержать немного в духовке, затем при помощи салфетки удалить оболочку. Из сахарного песка сделать жженку, всыпать арахис, выложить теплую массу на мокрую керамическую плитку. Когда масса остынет, тонко ее размельчить.

➢*Для крема: 2 ст. ложки меда, 150 г сливочного масла, 1/8 л молока, 30 г муки, 100 г глазированного арахиса, ванильный сахар по вкусу.*

Тщательно смешать молоко, муку, ванильный сахар, поставить на слабый огонь до загустения, не прекращая размешивания. Снять с огня и продолжать размешивать, пока масса не остынет. Добавить растертое с медом сливочное масло и взбивать до получения густого однородного крема. Понемногу ввести в крем толченый глазированный арахис.

Оформление торта. Готовую основу торта охладить и разрезать на три горизонтальных пласта. Прослоить каждый пласт масляным кремом с глазированным арахисом, сверху торт покрыть ромовой глазурью и украсить по вкусу.

ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ С НАЧИНКОЙ ИЗ МАЛИНЫ

➢*Для теста: 4 желтка, 2 яйца, $1^1/_2$ стакана сахара, $1^1/_2$ стакана муки, 1 пакетик порошка ванильного сахара.*

Желтки, яйца и сахар взбивать до получения пышной белой массы. Всыпать муку и ванильный сахар. Осторожно перемешать тесто сверху вниз. Испечь из него на смазанном маслом и посыпанном мукой противне 4 одинаковых коржа до светло-золотистого цвета. Испеченные коржи остудить.

Два коржа намазать шоколадной массой, наложить один на другой, на них положить малиновый крем с ягодами. Третий корж намазать с одной стороны шоколадной массой и этой стороной положить на малиновый крем, сверху корж опять намазать шоколадным кремом, на него положить четвертый корж.

Сверху положить фанерку, на нее — небольшой груз и поставить торт в холодильник на 1 час. Затем снять фанерку и весь торт сверху и с боков обмазать разогретым шоколадным кремом, после чего остудить, не ставя на холод.

➢*Для шоколадного крема: 50 г какао-порошка, 500 г сахара, 250 г сухого молока, 3/4 стакана молока, 1 пакетик порошка ванильного сахара, 350 г масла сливочного.*

Сахар и какао всыпать в кастрюльку, перемешать, влить 3/4 стакана кипящего молока, поставить на огонь и, мешая, проварить смесь так, чтобы окон-

чательно разошелся весь сахар и масса хорошо прокипела. После чего всыпать просеянное сухое молоко и на огне хорошо все вымешать. Снять с огня, дать постоять на 5—10 минут, чтобы смесь немного остыла, смешать ее с маслом, кладя его небольшими кусочками и втирая. Добавить ванильный сахар, снова хорошо перемешать. Теплым кремом смазать два первых коржа. Когда понадобится шоколадную массу разогревать, надо кастрюльку поставить на пар и непрерывно мешать, доведя до нужной консистенции.

➢*Для малинового крема: 500 г свежей малины, 150 г масла сливочного, 1 стакан сахара.*

Масло сливочное растереть с сахаром, постепенно добавляя протертые через сито ягоды (200 г) — малиновое пюре. В растертую массу всыпать оставшиеся ягоды, осторожно перемешать.

ВИНОГРАДНЫЙ ТОРТ

➢*Для теста: 200 г муки, 100 г сахара, 1 яйцо, 125 г сливочного масла.*

Из всех ингредиентов быстро замесить сдобное тесто. Придать ему шаровидную форму и поставить на 30 минут в холодильник. Затем тесто раскатать, выложить в смазанную маслом разъемную форму диаметром 25 см и сделать высокий бортик. Тесто наколоть в нескольких местах вилкой. Духовку разогреть до 200 °С, выпекать около 20 минут. Корж остудить на решетчатой подставке.

➢*Для начинки: 12 г желатина, 2 яйца, 4 ст. ложки сахара, сок 1/2 лимона, 1/8 л белого вина, 1/8 л сливок, 1 пакетик ванильного сахара.*

Желатин замочить на 10 минут в холодной воде и дать ему набухнуть. Отделить яичные желтки от белков. Желтки с 2 ст. ложками холодной воды взбить в густую пену, добавить сахар, лимонный сок и белое вино.

Набухший желатин достать из воды и растворить на медленном огне в маленькой миске при постоянном помешивании. Затем желатин добавить во взбитую массу. Отдельно взбить белки в плотную массу и, не прекращая взбивания, добавить сливки и ванильный сахар. Когда крем начнет застывать, обе массы соединить. Крем выложить в получившуюся из сдобного теста форму и дать ему застыть в холодильнике.

➢*Для украшения: 400 г черного винограда, 1/8 л сливок, 2 ст. ложки размельченных фисташек.*

У винограда удалить плодоножки, ягоды тщательно вымыть и дать им обсохнуть. Каждую ягоду разрезать пополам и удалить острым ножом все косточки. Украсить торт виноградом. Взбитые сливки положить в кондитерский мешочек со звездообразной насадкой и выдавить маленькие розеточки. Каждую розеточку посыпать измельченными фисташками.

ТОРТ «ПЬЯНАЯ ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ»

➢*Для бисквитного теста: 10 яиц, $2^1/_2$ стакана сахара, 2 стакана муки, 50 г какао-порошка.*

Яйца отбить в эмалированную миску, добавить сахар, взбить на пару до образования густой массы. Затем отставить на стол, продолжая взбивать, пока не остынет. После этого осторожно, мешая ложкой сверху вниз, смешать с мукой, перемешанной с ка-

као. Массу выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекать в духовке со средним жаром. Готовность бисквита определить, воткнув в него тонкую палочку: если вынутая палочка останется совершенно сухой, значит, бисквит готов.

>*Для крема: 50 г какао-порошка, 600 г сливочного масла, 6 ст. ложек молока, 3 стакана сахара, 4 яйца, $2^1/_2$ стакана вишни, 1/2 стакана коньяка, 100 г шоколада, 2 пакетика порошка ванильного сахара.*

Какао смешать с небольшим количеством сахара, влить 4 ст. ложки молока и поставить на огонь, беспрерывно помешивая; как только масса закипит и сахар разойдется, снять кастрюльку с огня и остудить готовую массу. Вишню (можно из наливки) освободить от косточек, прижать ко дну банки ложкой и за 2 дня до приготовления залить коньяком; перемешать с сахаром, закрыть крышкой. Сливочное масло, $2^1/_2$ стакана сахара растереть, постепенно добавляя остывшую массу из какао и яиц, добавить ванильный сахар. Если в креме весь сахар разошелся — крем готов. Разрезать бисквит пополам, из каждой половины вынуть вилкой весь мякиш, оставляя только как бы коробочки из корок, а весь вынутый мякиш растереть с 1/3 всего количества крема.

Полученную массу перемешать с 1/2 всего количества вишни, разделить массу пополам и уложить обратно в «коробочки» из корок бисквита, предварительно смазав их кремом внутри. На нижнюю половину приготовленного торта выложить часть оставшегося крема, засыпать вишней, сверху покрыть все остальным кремом, на него положить разрезом вниз вторую половину торта. Шоколад разогреть, добавив 2 ст. ложки молока и облить им весь торт сверху и с

боков, разровняв глазурь ножом. Готовый торт хорошо остудить. По желанию украсить торт белой глазурью или половинками орехов.

ТОРТ «КЛУБНИЧНАЯ ПОЛЯНА»

>*Для песочного теста: 1 стакан муки, 1 желток, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сахара.*

Приготовить песочное тесто — изрубить все продукты ножом, затем руками замесить тесто, скатать его в шар и положить на 30 минут в холодильник.

>*Для заварного теста: 1 стакан муки, 1 стакан воды, 4 яйца, 100 г сливочного масла или маргарина, сода, соль на кончике ножа.*

Приготовить заварное тесто — в кастрюлю положить сливочный маргарин, налить холодной воды, добавить соду и соль, все это вскипятить и, не снимая с огня, добавить муку, тщательно перемешать, следя, чтобы не пригорело. Как только тесто заварится, снять с огня, немного остудить, вбить, аккуратно втирая, по одному яйца.

Охлажденное песочное тесто раскатать в тонкую лепешку, переложить на противень, смазанный маслом, по краю лепешки отсадить из кондитерского мешка с гладкой трубочкой на конце заварное тесто или аккуратно выложить ложкой. Выпекать в горячей духовке 30—35 минут сначала на сильном, а затем на небольшом огне.

>*Для начинки: 1—$1^1/_2$ стакана 35%-ных сливок, 2—3 ч. ложки сахарной пудры, 500 г клубники.*

У готового охлажденного изделия срезать ножом верхнюю часть заварного кольца, начинить взбитыми сливками, накрыть срезанной половиной. Промытую и обсушенную клубнику выложить горкой в середину кольца, сверху посыпать сахарной пудрой.

Такие кольца можно приготовить с консервированными фруктами, ломтиками апельсина и банана.

ТОРТ «ЛЕБЕДИ»

➢*Для песочного теста: 5 ч. ложек картофельного крахмала, 5 яиц, 125 г сливочного масла, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки какао-порошка, ванилин, 1 ч. ложка лимонного сока.*

➢*Для посыпки: 3/4 стакана орехов или геркулеса, 1 ст. ложка сливочного масла.*

Приготовить песочное тесто — взбить сливочное масло с сахаром, добавляя по одному яичные желтки, положить ванилин, лимонный сок, муку, просеянную и тщательно размешанную с какао, и взбитый отдельно яичный белок.

Выпечь отдельно два коржа при средней температуре.

➢*Для бисквитного теста: 1 стакан муки, 1 стакан 35%-ных сливок, 5 яиц, 1 стакан сахара, 1 лимон.*

Приготовить бисквит — взбить яичный желток с 1/2 нормы сахара, добавить лимонную цедру, лимонный сок с оставшимся сахаром, взбитый яичный белок и муку. В последнюю очередь добавить взбитые сливки.

Выпечь два коржа на умеренном жару.

После остывания пропитать их сиропом, сваренным из 1/2 стакана яблочного сока и 1/2 стакана сахара.

Первым положить песочный пласт, смазать яблочной массой и ванильным кремом, наверх положить бисквитный пласт, обмазать кремом, затем снова положить песочный пласт, обмазать яблочной массой и кремом и последним положить бисквитный пласт.

Подровнять края торта, верх и бока обмазать кремом, бока посыпать поджаренными орехами или слегка поджаренным геркулесом (геркулес смешать с растопленным сливочным маслом, поджарить). Через кондитерский мешочек вокруг торта выдавить валик из крема, верх торта залить загустевшим яблочным желе, украсить пирожными «Лебеди».

➢*Для ванильного крема: 2 ст. ложки муки, 2 стакана молока, 4 яйца, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла, ванилин.*

Взбить яйца с сахаром, добавить муку, ванилин и, медленно помешивая, влить горячее молоко. Массу подогревать, непрерывно помешивая, пока не станет густой. В охлажденную массу добавить частями взбитое сливочное масло.

➢*Для яблочной массы: 5 кисло-сладких яблок, 2 ст. ложки сахара.*

Яблоки очистить, нарезать дольками, добавить немного воды и тушить, пока не станут мягкими, затем протереть через сито.

➢*Для яблочного желе: 1/2 стакана яблочного сока, 1 ч. ложка желатина.*

Яблочный сок смешать с замоченным в воде желатином, хорошо перемешать и подогреть до кипения. Затем процедить и охладить.

Пирожные «Лебеди»

➢Для заварного теста: 1/2 стакана муки, 1/2 стакана воды, 2–3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

В кастрюле нагреть воду, добавить сливочное масло, соль, довести до кипения. В кипящую воду добавить муку и непрерывно мешать до тех пор, пока тесто не отстанет от стен кастрюли и не свернется в комок. Тесто поставить, чтобы немного остыло, затем добавлять по одному яйца и размешивать. Через кондитерский мешочек (или пергаментную трубочку) с гладким наконечником диаметром 8–10 мм выдавить на приготовленный противень 10 круглых шариков и печь в духовке. Первый раз открыть духовку только через 15 минут.

У остывших пирожных ножом срезать верхушку и заполнить взбитыми сливками (3/4 стакана сливок с 1 столовой ложкой сахара и ванилином).

Из заварного теста сделать шейку вместе с головкой, похожей на двойку (выдавить через наконечник диаметром 2–3 мм). Испеченные шейки с головками охладить, обмакнуть в крем и вставить в пирожное, затем прикрепить верхушки, разрезанные на две части в виде крылышек.

ТОРТ «НОВОГОДНИЙ ПЕНЬ»

➢Для бисквитного теста: 8 яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан муки.

Яйца с сахаром взбить на слабом огне до загустения, добавить муку и слегка перемешать. На противне, смазанном маслом и посыпанном мукой, выпекать корж размером 30x40 см в течение получаса на среднем огне.

Корж остудить, разрезать на три части размером 10x40 см.

➢Для песочного теста: 2 яйца, $1^1/_2$ стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1/2 стакана орехов или миндаля.

Орехи растолочь с сахаром, добавить яйца, сахар, муку, все тщательно растереть. Выпечь корж размером 40x14 см, толщиной 0,5 см на среднем огне до золотистого цвета.

➢Для заварного крема: 4 яйца, 60 г муки, 3 стакана сахара, 3 стакана молока, 300 г сливочного масла, 100 г шоколада или 2 ст. ложки какао-порошка, ванилин.

Яйца растереть с сахаром, мукой и шоколадом, осторожно при помешивании ввести горячее молоко, довести до кипения, остудить, взбить с маслом.

➢Для масляного крема: 2 ст. ложки сахарной пудры, 2 ст. ложки сливочного масла, зеленая пищевая краска.

Масло взбить с сахарной пудрой в пышную массу, при помешивании по каплям добавить зеленую краску до получения желаемого цвета.

Часть крема оставить белой.

➢Для сиропа-пропитки: 200 г сахара, 1 стакан воды или 100 г сахара и 1 стакан светлого сока, 2 ст. ложки коньяка.

Сахар смешать с водой или соком, довести до кипения, охладить, добавить коньяк.

Оформление торта. Готовые пласты, предназначенные для пня, сбрызнуть сиропом, смазать их толстым слоем крема и уложить один на другой. Края

верхнего пласта подровнять ножом для получения более округлой формы.

С двух сторон оформленного таким образом пня вырезать ножом по треугольному куску, чтобы получился вид пня, изрубленного топором. Куски, вырезанные треугольником, разложить в 3–4 местах сверху или по бокам оформленного бисквита наподобие обрубленных сучков. Затем смазать пень сверху и со всех сторон кремом с шоколадом и загладить рифленым ножом или кондитерским гребешком, чтобы получить подобие шероховатой коры пня.

Края пня и сучков смазать белым масляным кремом, чтобы придать им вид сердцевины пня, изрубленного топором. Испеченный постамент из песочного теста положить на блюдо и посыпать сахарным песком, окрашенным в зеленый цвет. На постамент поместить приготовленный торт и украсить зеленым масляным кремом, выпущенным при помощи тонкой трубочки из кондитерского мешочка или корнетика в виде папоротника или чего-либо подобного. Украшение можно дополнить маленькими грибками, изготовленными из меренги. Торт хорошо охладить. По желанию постамент из песочного теста можно не делать, в таком случае торт уложить сразу на подходящее по размеру и форме блюдо.

ОРЕХОВО-МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ

➢*Для орехового коржа: 10 желтков, 250 г сахарной пудры, 1 ст. ложка какао-порошка, 1 ч. ложка молока, 250 г ядер грецких орехов, ванилин по вкусу.*

Желтки растереть с сахаром, до образования пышной массы, добавить разведенное молоком какао, молотые ядра грецких орехов и ванилин. Переложить смесь в смазанную маслом и обсыпанную картофельным крахмалом форму и разровнять. Сразу же приготовить второй корж.

➢*Для миндального коржа: 10 белков, 250 г сахарной пудры, сок из 1/2 лимона, 3 ст. ложки измельченного и просеянного сквозь редкое сито бисквитного печенья, 250 г молотого миндаля без кожицы, ванилин по вкусу.*

Взбить в крепкую пену белки с сахарной пудрой, добавить лимонный сок, подготовленное бисквитное печенье, миндаль и ванилин. Все осторожно перемешать, выложить поверх первого коржа, сделав в центре горку, т. к. во время выпечки тесто садится.

Выпечь торт в умеренно нагретой духовке в течение 50–55 минут.

Оформление торта. На следующий день смазать верх и бока торта тонким слоем теплого апельсинового джема и, когда он подсохнет, сверху залить шоколадной или кофейной глазурью, посыпать измельченными орехами.

ТОРТ ПЕСОЧНО-ОРЕХОВЫЙ

➢*Для песочного теста: $1^1/_4$ стакана муки, 2 ч. ложки сметаны, 3 желтка, 300 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 1 ст. ложка какао-порошка.*

Приготовить песочное тесто — смешать муку, сахар и какао, добавить масло и изрубить все, чтобы получилась мелкая крупа. Сметану и белки хорошо перемешать и добавить в рубленую смесь. Быстро замесить тесто, разделить его на 2 части, поставить на холод на 15–20 минут, затем раскатать коржи и испечь их один за другим в форме или на противне.

➢*Для орехового теста: 3 стакана очищенных орехов, 8 белков, 2 ст. ложки сахара.*

Приготовить ореховое тесто — пропустить, через мясорубку очищенные орехи, перемешать их с сахаром. Белки взбить в крутую пену, смешать с орехами и из этого теста испечь 2 коржа в той же форме (или на противне).

Положить на плоское блюдо песочный корж и обильно смазать его заварным кремом, на крем положить ореховый корж, на него 1/3 всего шоколадно-сливочного крема, затем снова ореховый корж, на который выложить весь оставшийся заварной крем. Сверху положить песочный корж, и весь торт обмазать сверху и с боков шоколадно-сливочным кремом. Бока торта украсить из кондитерского мешочка этим же кремом.

На поверхности торта вилкой сделать волнистый рисунок, посыпать толчеными орехами. Для этого из тонкого картона вырезать лист такого же размера, как поверхность торта, на нем вырезать какой-нибудь рисунок. Осторожно положить трафарет на остывший крем, посыпать измельченными орехами, после чего картон снять.

➢*Для заварного крема: 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка крахмала, $1^1/_2$ стакана молока, 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка какао-порошка, 1 пакетик ванильного сахара.*

Какао, крахмал хорошо перемешать и разбавить 1/2 стакана холодного молока. 1 стакан молока вскипятить и вылить в него разбавленную смесь из какао, муки и молока. Проварить на небольшом огне до получения густой массы и остудить. Масло смешать с 1 стаканом сахара и 1 яйцом и, растирая, прибавлять в него по чайной ложке остывшую молочную смесь,

пока она вся не вотрется. Добавить ванильный сахар. Для того, чтобы крем получился однородным и гладким, надо следить за тем, чтобы сваренная молочно-мучная масса была одной температуры с растираемым маслом, поэтому остужать ее надо не в холодильнике, а при комнатной температуре. Кроме того, эту массу нельзя сразу помногу класть в растираемое масло, так как от этого крем может створожиться.

➢*Для шоколадно-сливочного крема: $1^1/_2$ стакана молока, 5 желтков, 400 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 100 г шоколада, 1 пакетик ванильного сахара.*

Отбить желтки в эмалированную миску или кастрюлю, всыпать сахар и хорошо, добела, растереть в пышную массу. Шоколад разогреть с молоком, хорошо вымешать и добавить в желтки. Кастрюлю с этой массой поставить над кастрюлей с кипящей водой и, непрерывно мешая смесь, довести ее до густоты (она не должна литься с ложки, а должна падать кусками). Снять с огня, остудить и в теплую массу втереть кусочками все масло и ванильный сахар.

ТОРТ «КНЯЖЕСКИЙ»
(СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ)

➢*Для бисквитного теста: 12 яиц, 1 стакан сахара, 2 лимона, 3/4 стакана крахмала, 1/2 стакана муки.*

Желтки растереть добела с сахаром, добавить цедру лимонов, всыпать крахмал и муку. Осторожно ввести в тесто взбитые в крепкую пену белки и перемешать сверху вниз. Переложить тесто в подготовленную форму и выпечь бисквит.

➢Для шоколадного теста: 400 г миндаля, 20 яиц, 100 г шоколада, 400 г сахара, 3 ст. ложки муки, 1/2 ч. ложки молотой корицы.

Очищенный миндаль истолочь с 5 яйцами.

Взбить 15 белков, добавить сахар, снова хорошо взбить, положить подготовленный миндаль, растертый шоколад, муку и корицу. Получившуюся массу хорошо вымешать и выпечь в той же форме, в которой выпекался бисквитный торт.

➢Для каштанового крема: 200 г сваренных в молоке и мелко изрубленных каштанов, 100 г меда, 60 г сливочного масла, 1 желток, 100 г густой домашней сметаны, 20 г шоколада, ванильный сахар по вкусу.

Смешать измельченные каштаны с медом, сметаной и желтком яйца и взбить до появления пены. Отдельно растереть сливочное масло с ванильным сахаром и размягченным шоколадом. Смешать обе массы вместе и взбить (можно использовать миксер).

➢Для ромовой глазури: 200–250 г свежепросеянной сахарной пудры, 3 ст. ложки горячей воды, 2 ст. ложки рома.

Сахарную пудру смешать с горячей водой и, добавив ром, продолжать растирать до желаемой плотности глазури.

ТОРТ «НОРД»

➢Для бисквитного теста: $1^1/_2$ стакана муки, 6 яиц, $1^1/_2$ стакана сахара.

Желтки растереть с сахаром, добавить просеянную муку и аккуратно ввести взбитые в пышную пену

белки. Испечь в умеренно жаркой духовке до золотистого цвета. Остывший бисквит разрезать на 2 пласта.

➢Для песочного коржа: 2 стакана муки, 3 желтка, 300 г сливочного масла, 2 ч. ложки сметаны, 1/2 стакана сахара.

Муку смешать с сахаром, добавить охлажденное масло, порубить все вместе ножом на разделочной доске, чтобы получилась масляная крупка. Собрать ее горкой, сделать углубление, влить в него сметану и желтки, замесить тесто. Разделить тесто на три части и поставить в холодильник на 10–15 минут.

Затем в той же форме, в которой выпекался бисквит, испечь по очереди песочные коржи. Форму перед выпечкой смазать маслом и посыпать мукой, тесто распределить по форме руками, коржи выпекать на среднем огне до золотистого цвета.

Готовый корж быстро вытряхнуть на деревянную доску, слегка постукивая по форме.

Остывший песочный корж обильно смазать заварным кремом, далее положить бисквитный пласт, покрыть его шоколадным кремом слоем в 1 см, на него положить второй бисквитный пласт, смазать его заварным кремом, поверх которого положить второй песочный корж.

Сверху торт украсить шоколадным кремом из кондитерского мешочка с узорным наконечником, так же отделать бока торта. Третий песочный корж измельчить скалкой в крошку и засыпать ею торт полосами по диагонали. Перед подачей на стол торт должен постоять в холодильнике не менее 5 часов.

➢Для заварного крема: по 1 ч. ложке картофельной и пшеничной муки, $1^1/_2$ стакана молока, 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара.

Картофельную и пшеничную муку смешать в миске, постепенно прибавить 1/2 стакана холодного

молока, затем 1 стакан кипящего, поставить смесь на огонь и довести до кипения. Остудить, время от времени помешивая, чтобы на поверхности крема не образовалась пленка. Масло растереть с сахаром и яйцом и постепенно добавить в крем, взбивая венчиком или миксером.

➢*Для шоколадного крема: 200 г шоколада, 1/2 стакана молока, 4 желтка, 600 г сливочного масла, 3 стакана сахара, ванилин.*

Размягченное сливочное масло хорошо растереть с сахаром и, не прекращая растирать, добавить по одному яйцу и вливать понемногу кипяченое теплое молоко. В почти готовый крем положить ванильный сахар и ввести размягченный шоколад. Крем еще раз тщательно взбить и охладить.

ТОРТ «КРАСНОЕ И ЧЕРНОЕ»

➢***Для сметанного теста:*** *6 желтков, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка соды, гашеной уксусом, ванильный сахар, $1^1/_2$ стакана муки, 1/4 стакана какао-порошка.*

Желтки растереть с сахаром, добавить сметану, гашеную уксусом соду, какао-порошок и муку. Вымешать тесто (густота, как на оладьи), вылить его в смазанную маслом глубокую сковороду и выпекать в духовке с несильным жаром 40—45 минут.

➢***Для сливочного теста:*** *6 белков, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 стакан измельченных ядер грецких орехов, 1 ч. ложка гашеной уксусом соды, $1^1/_2$ стакана муки, ванилин, красный ягодный сок.*

Взбить белки до крутой стойкой пены, добавить

сахар, красный сок от ягод (от количества сока зависит окраска заготовки) и хорошо растереть. Смешать вместе растопленное сливочное масло, сметану, измельченные грецкие орехи, ванилин и муку. Осторожно ввести в тесто подготовленные белки, хорошо вымешать и выпекать так же, как и темный корж.

➢*Для крема: 2 яйца, 1/2 л молока, 2 стакана сахара, 300 г сливочного масла.*

Стереть сахар с яйцами, влить постепенно теплое молоко, тщательно перемешать и довести до кипения на совсем слабом огне, не прекращая взбивать крем. Быстро остудить и взбить, добавляя в крем небольшими порциями размягченное сливочное масло.

Оформление торта. Готовым коржам дать остыть, разрезать их на горизонтальные пласты. Получается 2 красных и 2 темных пласта. Края пластов выровнять ножом, прослаивать пласты кремом, и, чередуя по цвету, укладывать на плоское блюдо. Верхнюю часть торта обильно обмазать кремом и обсыпать весь торт крошкой, приготовленной из обрезков, получившихся при выравнивании пластов.

ТОРТ «ПРИНЦ И НИЩИЙ»

➢***Для сметанного теста:*** *1 стакан муки, 250 г сметаны, 2 яйца, 1 стакан сахара, 100 г маргарина, 1 ст. ложка какао-порошка, 1 ч. ложка соды гашеной, 1 ст. ложкой уксуса.*

Яйца растереть с сахаром, добавить распушенный маргарин, смешанную с гашеной содой сметану, какао-порошок и всю смесь взбить. Понемногу добавляя муку, вымешать жидкое тесто. Подготовить

форму, смазать дно и стенки маслом, обсыпать молотыми сухарями или мукой и перелить в нее тесто. Выпекать в средне нагретой духовке до готовности (края торта будут слегка отставать от стенок формы). Вынуть форму с тортом из духовки, переложить его на деревянную разделочную доску и хорошо охладить. Разрезать основу на 3–4 горизонтальных коржа.

>*Для слоеного теста: 3 стакана муки, 1 пачка сливочного маргарина, 250 г сметаны, 1/2 ч. ложки гашеной уксусом соды.*

Просеять муку на разделочную доску, натереть в нее на крупной терке хорошо охлажденный маргарин, перетереть руками и, добавляя понемногу смешанную с содой сметану, вымешать плотное тесто. Разделить его на 5–6 кусков и положить их в морозильную камеру на полчаса. Затем раскатать коржи такого же размера, как и бисквитные, и выпечь их в средне нагретой духовке до легкого подрумянивания. Коржи охладить, при необходимости обровнять края.

>*Для заварного крема: 3 яйца, 1 стакан молока, 1 стакан сахара, 400 г сливочного масла, 2 ст. ложки какао-порошка или растворимого какао.*

Смешать вместе яйца, сахар и молоко и тщательно взбивая венчиком, прогреть смесь на среднем огне до кипения. Затем, добавив сливочное масло и какао, продолжать взбивать до полного остывания крема. В крем можно добавить по вкусу ванильный сахар.

>*Для белково-медового крема: 100 г меда, 3 белка, 200 г крупно толченых ядер грецких орехов, ванильный сахар по вкусу.*

Хорошо смешать жидкий мед, орехи и ванильный сахар, добавить взбитые в крутую стойкую пену белки яиц и осторожно перемешать. Готовый крем использовать сразу же.

Для посыпки торта. Оставшиеся при приготовлении и выравнивании слоеных коржей обрезки (можно отдельно выпечь небольшой корж из остатков слоеного теста) хорошо размять, добавить молотые или толченые орехи, порошок какао или немного растворимого какао и перемешать. Крошки должно быть приготовлено много, чтобы бока торта были ею обильно засыпаны. Для посыпки бисквитных коржей приготовить $1^1/_2$ стакана толченых грецких орехов.

Для пропитки коржей. Приготовить по вкусу сахарный сироп, добавить в него ванильный сахар или цедру лимона и немного коньяка или водки.

Оформление торта. На большое плоское блюдо положить 1–2 полных ст. ложки крема и распределить его по всей поверхности блюда. Уложить на него слоеный корж и так же смазать его кремом. Поверх слоя крема уложить бисквитный корж, слегка пропитать его сиропом, обильно промазать кремом и посыпать толчеными орехами. Чередовать слои торта до верха, верхний корж должен быть из слоеного теста. Оформить вначале боковые части торта, смазать их кремом, обильно обсыпать крошкой, слегка уплотнив ее руками (втопив в крем). Подготовленный белковый крем нанести на поверхность последнего (верхнего) коржа с помощью кондитерского шприца или уложить крем равномерным слоем ложкой. Слегка сровнять поверхность крема рифленым ножом, смочив его в горячей воде, и украсить ядрами орехов и дольками или тертым шоколадом. Торт хорошо охладить.

ТОРТ С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ И КЕФИРОМ

➢Для коржа: 150 г размягченного сливочного масла, 3 ст. ложки сахара, 200 г кукурузных хлопьев.

Масло растереть с сахаром. Хлопья выложить в полиэтиленовый пакет и слегка размельчить скалкой. Крошки осторожно перемешать с маслом. Дно разъемной формы диаметром 24 см выложить калькой или промасленной бумагой, на бумагу выложить смесь, плотно прижать ее ко дну и поставить форму в холодное место.

➢Для начинки: 500 г красной смородины, 18 г желатина, по 500 г жирного творога и кефира, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 лимон.

Ягоды помыть, очистить от веточек и высушить. Желатин замочить в холодной воде. Творог, кефир, сахар и ванильный сахар перемешать, добавить цедру и сок лимона. Желатин растворить в маленькой кастрюле на медленном огне, смешать с несколькими ст. ложками творога, затем все перемешать с остальным творогом.

Массу поставить в холодное место, а как только она начнет застывать, осторожно перемешать со смородиной (немного ягод отложить для украшения). Массу выложить на корж и разровнять. Торт поставить на 1 час в холодное место.

➢Для желе: 6 г желатина, 250 мл сока красной смородины.

Желатин замочить в холодной воде, после чего растворить на медленном огне. Перемешать сначала с небольшим количеством сока смородины, затем с остальным соком. Сок поставить в холодильник, через

5—10 минут равномерно распределить на поверхности торта. Торт поставить в холодное место на 1 час.

➢Для украшения: 200 г сливок.

Сливки взбить в густую пену и заполнить ими кондитерский мешок со звездообразной насадкой. Украсить торт взбитыми сливками и ягодами.

ТОРТ С ПЕРСИКАМИ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

➢Для сдобного теста: 200 г муки, щепотка соли, 60 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 120 г охлажденного сливочного масла, 2 желтка, жир для смазывания формы.

Из всех ингредиентов быстро замесить тесто и поставить его на 30 минут в холодильник. Дно разъемной формы диаметром 26 см смазать жиром.

Персики положить в горячую воду, снять с них кожицу, затем разрезать пополам и удалить косточки.

Тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности в тонкий пласт и выложить им форму так, чтобы образовался бортик высотой 3 см. Тесто наколоть в нескольких местах вилкой, накрыть калькой и насыпать сверху сушеный горох для сохранения формы коржа. Выпекать корж в разогретой до 200 °С духовке около 15 минут (предварительная выпечка).

➢Для начинки и соуса: 1 кг персиков, 2 яйца, 60 г сахара, 85 г сметаны.

Сливочный соус. Белки отделить от желтков и взбить в густую пену. Желтки растереть с сахаром, влить к ним сметану, затем осторожно ввести взбитые белки.

После предварительной выпечки удалить с коржа горох и бумагу, разложить на нем персики срезами вниз и полить их соусом. Поставить торт в духовку на 30–35 минут до полного выпекания.

КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ С ЙОГУРТОМ

>*Для теста: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 яйцо, 100 г муки, 1/2 ч. ложки разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара, соль на кончике ножа, масло для смазывания формы, панировочные сухари.*

Масло, сахар, ванильный сахар, соль и яйцо взбивать до тех пор, пока не растворится. Добавить смешанную с разрыхлителем и просеянную муку. Разъемную форму диаметром 26 см смазать жиром, посыпать панировочными сухарями и выложить в нее тесто. Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке около 26 мин. Готовый корж опрокинуть на решетчатую подставку и остудить.

>*Для крема: 350 г спелой клубники, 100 г клубничного конфитюра, 600 г йогурта, 1 ст. ложка желатина, 1 ст. ложка сметаны, 100 г сахара, сок 1/2 лимона, 40 мл вишневого ликера.*

Йогурт, сметану, сахар и сок лимона взбивать до тех пор, пока масса не станет воздушной и сахар не растворится, затем влить вишневый ликер.

Желатин, заранее замоченный в небольшом количестве воды, растворить на горячей водяной бане, остудить, постоянно помешивая, и влить в крем из йогурта. Крем поставить в холодильник застывать.

Клубнику помыть, плодоножки удалить, ягоды хорошо промокнуть бумажным полотенцем и разрезать на половинки. Половину ягод осторожно перемешать с кремом, как только он начнет застывать. Крем еще раз ненадолго поставить в холодильник.

Бортик разъемной формы замкнуть вокруг выпеченного коржа. Корж смазать клубничным конфитюром, выложить на него крем и крем разровнять. Сверху разложить оставшиеся ягоды и поставить торт в холодильник, для того чтобы крем окончательно застыл. Непосредственно перед подачей на стол снять с торта бортик формы и переложить торт на блюдо.

При отсутствии специального бортика его можно сделать из плотной глянцевой бумаги или фольги.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАЗДНИЧНЫЕ ТОРТЫ

Обложка Пыльцын М.
Редактор Рублев С.
Корректор Давыдова Ю.
Верстка Дудченко А.

Подписано в печать
с оригинал-макета 10.06.2004
Формат 84x108 1/32. Бумага газетная
Гарнитура «Таймс». Усл. печ. л. 3,36
Заказ № 4921. Тираж 20 000 экз.

Отпечатано с готовых диапозитивов
во ФГУП ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

Торт - главное украшение праздничного стола,
венец кулинарного искусства хозяйки.
Без него не обходится
ни одно значительное торжество.
В этой книге собраны самые удачные рецепты
приготовления праздничных тортов.
Вооружившись ими, Вы сможете удивить
своих гостей настоящими кулинарными шедеврами.

